Thermador® | An American Icon™

CEM COOKTOP

USE AND CARE MANUAL



Table of Contents

Questions?

1-800-735-4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

We look forward to hearing from you!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

WARNING: Read all instructions before using this appliance. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, take these precautions:

General Safety

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- This appliance is intended for normal family household use only. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- When children become old enough to use the cooktop, they must be instructed in safe practices.
- Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- In the event that personal clothing catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with elements.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.
- Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.
- Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot element. Do not allow pans to boil dry.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window covering do not blow over or near the elements; they could catch on fire.
- When using the cooktop: Do not touch the surface units or the immediate surrounding area.
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, elements, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Leave the hood ventilator on when flambéing food.

- Smother flames from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the element. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.
- Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.
- Never pick up a flaming pan. You may be burned.



WARNING: To avoid electrical shock hazard, before servicing the cooktop, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Fire Extinguishers

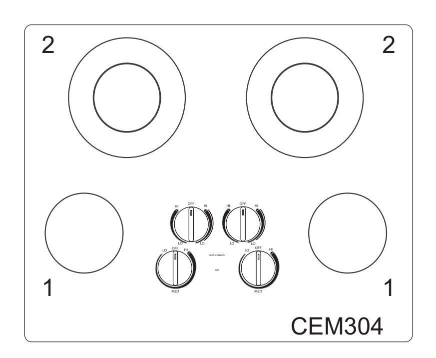
Use an extinguisher only if:

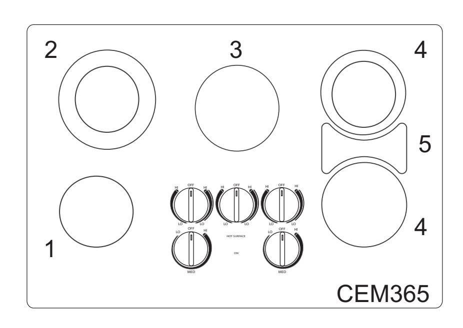
- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

About the Cooktop

Parts and Accessories

Figure 1 - Parts





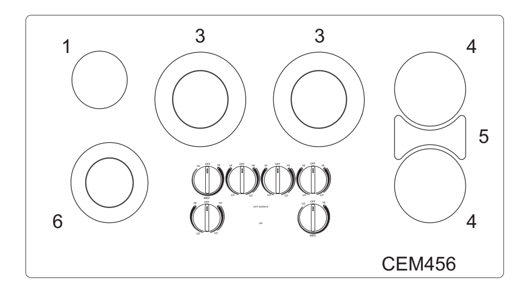


Table 1: Cooktop Models

#	Type	Size	Wattage
1	Single	6" (160 mm)	1200 W
2	Double	5” / 8" (120/195 mm)	750/2200 W
3	Double	7” / 8” (140/230 mm)	1100 / 2500 W
4	Single	7” (180 mm)	1800 W
5	Bridge	7” x 16” (180 x 415 mm)	4000 W
6	Double	5” / 8" (120/195 mm)	800 / 1900 W

Element ‘ON’ Indicator Light

The element “ON” indicator light glows whenever any element is turned on. The light remains lit until all of the elements are turned off.

The “ON” light is located in front of the control knobs

Figure 2 - “On” Indicator Light

HOT SURFACE

ON

Hot Surface Indicator Light

Each element features a hot indicator light to show when the cooking surface is too hot to touch. The signal light will turn on automatically in the area marked Hot Surface. The light remains on until the cooking area has cooled to a safe-to-touch temperature.

If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

Control Knobs

The placement of each knob corresponds to the placement of the heating element that it controls. To turn on any element, PUSH down on the knob and TURN in either direction to the desired heat setting.

Custom Accessory Griddle

An anodized aluminum griddle with a flat base and sized to span the bridge elements is available. The accessory griddle, Model AEGRIDDLE, is available from your local Thermador dealer.

Using the Cooktop

Before Using the Cooktop for the First Time

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- Apply the Cooktop Cleaning Creme® packaged with the cooktop. Buff with a clean cloth. (See Care and Cleaning below for daily care instructions.)
- There may be a slight odor during the first several uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used (see Getting the Most of Your Cooktop below).
- The cooking surface will hold the heat and remain hot up to 25 or 30 minutes after the elements have been turned off.
- Read all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Precautions for Long Life and Good Appearance of the Surface

- Regular, daily care using the Cooktop Cleaning Creme® will protect the surface and make it easier to remove food soil and water spots.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do not allow plastic, paper, or cloth to come in contact with the hot glass surface; these items can melt or burn and damage the glass surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and/or the cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Avoid placing a wok support ring, trivet or other metal stand on the glass surface.

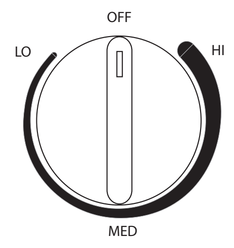
- Do not use the glass surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the cooking surface; it may scratch the glass.
- Do not place wet pans on the glass surface.

Operation

Radiant Elements

This type of electric element uses a wire ribbon located under the ceramic glass surface to provide the heat for cooking. There are an infinite number of heat settings between the LO and HI positions. Detents (fixed positions) are found at LO and HI to define minimum and maximum heat settings. Radiant elements will cycle on and off by design. (See Temperature Limiters, below.)

Figure 3 - Radiant Control Knob



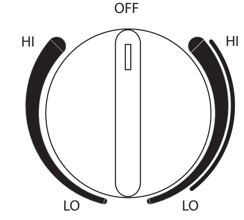
Dual Elements

The dual element consists of two radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small inner element or both the inner and outer elements may be selected for use. There are detents at LO and HI with infinite settings between.

To turn ON the small, inner element, push down on the control knob and turn it counterclockwise following the single line graphic.

To turn ON both inner and outer elements together, push down on the control knob and turn it clockwise following the double line graphic.

Figure 4 - Dual Element Control Knob



Bridge Element
(36" and 45" Models Only)

The Bridge element consists of 3 separate elements that can be operated in 2 different ways:

- Use of either one or both of the circular elements independently.
- Use of both circular elements plus the Bridge element simultaneously with a single control.

When all 3 elements are used, it creates an oblong heating area. This oblong shape is ideal for griddles, open roasters and poachers. Pans should have a flat bottom and match the bridge cooking area as closely as possible.

Bridge Operations for Models CEM365 and CEM 456

Each switch setting has a detent at LO and HI.

To use the Bridge elements, push down and turn the right rear knob clockwise to any setting between LO and HI. This knob now controls the operation of the right front, right rear and bridge elements together.

To use only the right rear element, push down and turn the knob counterclockwise to any setting between LO and HI.

To use only the right front element, push down and turn the right front knob in either direction to any heat setting.

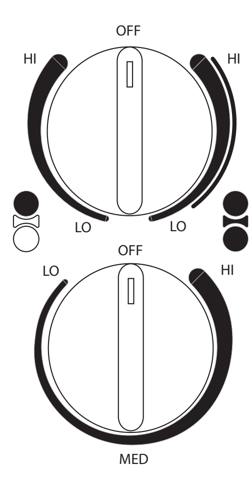


Figure 5 - Bridge Control Knob

Temperature Limiters

Each radiant heating element has its own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiters will operate automatically by cycling the element off regardless of the cook setting.

Although cycling is normal, any one of the following conditions can activate the limiter and cause it to cycle on and off more than usual:

- The base of the pan is not making full contact with the heating surface (due to a warped or uneven base).
- The pan is too small for the size of the element.
- The pan has boiled dry.
- The material or shape of the pan is slow to transfer the heat.

Retained Heat



CAUTION: The glass cooking surface retains heat and stays hot after the element(s) have been turned off. The retained heat may be used to hold foods at serving temperatures for a short time.

Note for Owners of White Cooktops

When an element is hot, there is a light green tint on the cooking surface. This is normal and will disappear after several minutes as the surface cools down.

Getting the Most Out of Your Cooktop

Using Proper Cookware

Cookware Characteristics

The choice of pans directly affects the cooking speed and uniformity. For best results select pans with the following features:

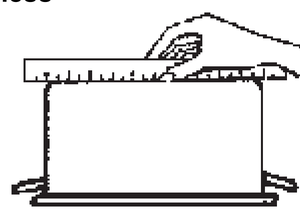
Flat Bases

When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium-to-heavy-weight pans are best.

To test the flatness of your pans:

Turn the pan upside down on the countertop and place a ruler flat against the bottom of the pan. The bottom of the pan and the straight edge of the ruler should be flush against each other.

Figure 6 - Testing for Flatness



Another simple test to determine even heat distribution across the cookware bottom is to place 1” (25.4 mm) of water in the pan. Bring the water to a boil and observe the location of the bubbles as the water starts to boil. Good, flat cookware will have an even distribution of bubbles over the bottom surface area.

Diameter

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used. Pans may overhang the element area by 1” (25.4 mm) all around.

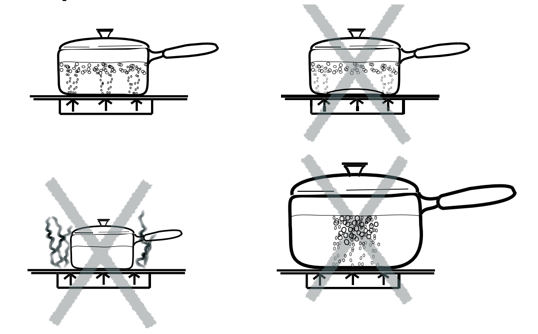
Tight Fitting Lid

A lid shortens cooking time by holding the heat inside the pan.

Specialty Pans

Specialty pans, such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water bath canners and pressure canners must have the same features as described above. (Use only a flat-bottom wok.) Never place a support ring, such as a wok ring or trivet, on the cooking surface.

Figure 7 - Proper Cookware





CAUTION:

- Foods packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.
- Plastic, paper and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass ceramic surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can permanently damage the pan, the element and the cooktop glass.

Cooking Chart

All these settings are recommended without the element being preheated. Use this chart as a guide. The Heat Settings recommended on this page are based on a 240 volt power source. If your cooktop is connected to 208 volts, the same heat

settings apply but foods may take a little longer to finish cooking. A range of heat settings are listed because the actual setting depends on:

1. type and quality of pan
2. type, quantity and temperature of the food
3. element used
4. the cook's preference.

Table 2: Cooking Chart - Heat Settings

Type of Food	Heat Settings
Melting butter/chocolate	LO
Delicate sauces Finishing rice Simmering sauces with butter and egg yolk	LO TO MED
Bacon Cooking vegetables, fish, broths Eggs, fried or scrambled Finishing cereals, pasta Milk Pancakes Pudding Simmering meats Steaming vegetables, fish, broths Pan frying Spaghetti sauces Sauteed vegetables Stewing meat, soups	MED
Braising meat Pan frying meat, fish, Stir frying Quickly brown or sear meats Hold rapid boil	MED TO HI
Boiling water for vegetables, pasta, rice, etc.	HI

Care and Cleaning

Before Use Care

Care is easy when preventative steps are taken. For example, apply a small amount of Cooktop Cleaning Creme® (packaged with cooktop) on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply Cooktop Cleaning Creme® before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counterlevel surface between uses.

Daily Cleaning Practices

Control Knobs

Pull up to remove. Slip a towel under the knob, hold edge of towel together and pull up. Wipe with hot, soapy cloth, rinse and dry. Do not soak!

Recommended Cleaners

- Cooktop Cleaning Crème® - (packaged with cooktop) – This removes soil and provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. It must be reapplied before each use to prevent spatter and small food particles from baking on the surface. Use only a small

amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel. Use on a DAILY basis.

- BonAmi®: rinse and dry.
- Soft Scrub® (without bleach): rinse and dry.
- White Vinegar: rinse and dry.
- Razor blade scraper (packaged with cooktop)

The recommended cleaners indicate types of cleaners and are not endorsements.

Avoid These Cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.
- Caustic oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.
- Abrasive cleaners
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powder cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Daily Cleaning Techniques

1. Clean the surface when it is completely cool with the following exception: remove Dry Sugar, Sugar Syrup, Tomato Products and Milk immediately with the razor blade scraper.

Figure 8 - Scraper

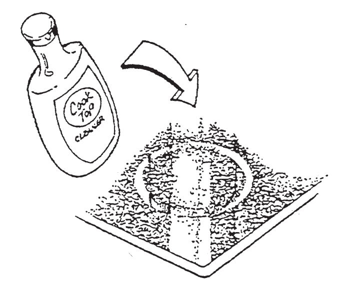




CAUTION: Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

2. Wipe off spatters with a clean, damp sponge or paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Figure 9 - Cleaning Creme



3. Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Crème®. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Cleaning Guidelines

Table 3: Special Care Chart

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Remove only these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Be sure to use a new, sharp razor in your scraper.	Failure to remove these soils immediately can permanently damage the surface. • Remove pan and turn off the element. • Wearing an oven mitt, hold scraper at 30^{o} angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off of heated area. • After the surface has cooled, remove the residue and apply the Cooktop Cleaning Creme®.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	• Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for about 30 minutes. • Use a plastic scrubber and Cooktop Cleaning Creme® or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	• Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply Cooktop Cleaning Creme®.
Metal marks: Iridescent stain	• Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately, after surface has cooled, with the Cooktop Cleaning Creme. If this does not remove the metal marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a dampened paper towel. Rinse and reapply creme. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard Water Spots Hot cooking liquids dripped on surface	• The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with Cooktop Cleaning Creme. Remove boilovers and stains, before using the cooktop again.
Surface scratches Small scratches are to be expected on the glass surface, but do not affect cooking. In time, small scratches will become smoother and much less noticeable with daily use of the Cooktop Cleaning Creme.	• Apply Cleaning Creme before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. • Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended Cooktop Cleaning Creme daily on the cooktop. **Be Careful: Diamond rings will scratch the surface.**

Service

Before Calling Service

Before calling for service, check these suggestions to avoid unnecessary service charges.

Table 4: Troubleshooting Chart

Question	Suggested Solution
Element cycles on the highest setting	This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage.
Element cycles more than usual	• Pan base is warped and not making full contact with the heating surface. • Base diameter of pan is too small for the size of the element. • Pan ingredients have boiled dry. • Material of pan is a poor heat conductor; heat transfers too slowly
A slight odor is noticeable when an element is turned on	• This is normal with new cooktops and will disappear after several uses
Cooktop controls will not turn on	• Check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker tripped. • Check power supply.
Replacement razor blades for the scraper	• The scraper is packaged with single-edge, stainless steel blades. Use a standard single-edge blade for replacement.
Cooking results are not what was expected	• The cooktop is not level. • Cooking pan does not fit the surface being used. • Cookware is not the type or size recommended.
Green tint on white glass	• This is normal and will disappear as the surface cools down.

Data Plate

For handy reference, the serial tag information has been affixed to the back cover.

How to Obtain Service

For authorized service or parts information, call the number or write to the address listed inside the back cover.

We want you to remain a satisfied customer. If a problem comes up that cannot be resolved to your satisfaction please let us know. Whether you write or call, please provide us with the Model Number, Serial Number and Date of Original Purchase or Installation.

Warranty

Full One Year Warranty

For one year from the date of installation, or date of occupancy for a new previously unoccupied dwelling, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge. Save your dated receipt or other evidence of the installation/occupancy date. Thermador® will pay for all repair, labor, and replacement parts found to be defective due to materials and workmanship. Service must be provided by a Factory Authorized Service Agency during normal working hours.

Limited Three-Year Warranty

Covers the second through the fourth years from the date of installation. Thermador® will replace the glass ceramic cooktop surface when breakage is due to thermal shock (sudden temperature change) for a period of three years following the expiration of the full warranty.

What Is Not Covered

1. Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
2. Service visits to: Teach you how to use the appliance. Correct the installation. You are responsible for providing electrical wiring and/or other connecting facilities. Reset circuit breakers or replace home fuses.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.
4. Repairs due to other than normal home use.
5. Any service visits and labor costs during the limited warranty.

Warranty Application

This warranty applies to appliances used in normal family households; it does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. The warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

THERMADOR® DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Table des matières

Questions?

1.800.735.4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Nous serons heureux d'avoir de vos nouvelles !

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Si l'information de ce guide n'est pas suivie, il peut en résulter un incendie ou une explosion causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Pour réduire le risque d'incendie, choc électrique ou blessures, prendre ces précautions:

Sécurité générale

- S'assurer que l'appareil est adéquatement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson brisée. Si elle se brise, les nettoyants et déversements peuvent s'infiltrer et créer un risque de choc électrique. Communiquer immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne pas ranger ni utiliser d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique familial. Voir la garantie. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Toujours avoir un détecteur de fumée à proximité de la cuisine.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance là où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent pas s'asseoir ni se tenir debout sur toute pièce de l'appareil.
- Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il faut leur montrer à le faire de façon sécuritaire.
- Ne pas ranger des objets d'intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Ne pas ranger des matériaux inflammables sur ou près de l'appareil.
- Si les vêtements prennent feu, se laisser tomber au sol et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.
- Ne jamais laisser vêtements, tire-plats ou matériaux inflammables entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsque appliqués sur une surface chaude.
- Étouffer les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse avec du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de graisse.
- Ne pas laisser aluminium, plastique, papier, chiffon entrer en contact avec un élément. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.
- Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil sauf spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout service doit être référé à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'aluminium pour doubler toute pièce de l'appareil.
- Si l'appareil est près d'une fenêtre, s'assurer que les rideaux ou autres ne volent pas au-dessus ou près des éléments. Ils peuvent s'enflammer.
- Au moment d'utiliser l'appareil, ne pas toucher à la surface ou la zone environnante.
- Utiliser seulement des tire-plats secs ; humide ou mouillés sur des surfaces chaudes, ils peuvent causer des brûlures par vapeur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Des déversements causent de la fumée ; des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- Toujours positionner les poignées vers l'intérieur pour ne pas qu'elles dépassent au-dessus de la zone de travail, des éléments ou bords de la plaque de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés ; des vêtements lâches, manches pendantes ne doivent pas être portés.
- Utiliser seulement certains types de verre, céramique vitrifiée à l'épreuve de la chaleur, céramique, faïence ou autres qui conviennent à la plaque de cuisson.
- Laisser le ventilateur de hotte fonctionner au moment de flamber des aliments.
- Étouffer les flammes d'un feu de graisse avec un couvercle hermétique, tôle à biscuits ou autre plateau en métal, puis fermer l'élément. Faire attention à ne pas se

brûler. Si les flammes ne s’éteignent pas immédiatement, évacuer et téléphoner au service des incendies.

- Ne pas utiliser d’eau, incluant des chiffons ou serviettes humides sur un feu de graisse. Il peut en résulter une violente explosion de vapeur.
- Ne jamais prendre une casserole en flamme. Risque de brûlures.



AVERTISSEMENT : pour éviter tout risque de choc électrique, avant d’effectuer le service de l’appareil, mettre l’alimentation hors circuit au panneau de service et le verrouiller afin d’éviter toute mise en circuit accidentelle.

Extincteurs

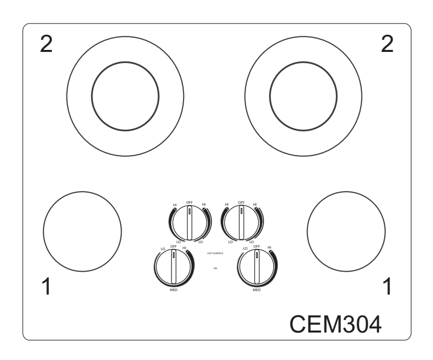
Utiliser un extincteur seulement :

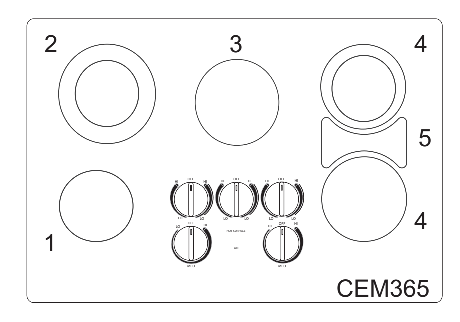
- Si l’on en possède un de classe ABC et que l’on sait s’en servir.
- Si le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
- Si le service des incendies a été appelé.
- Si l’on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

Concernant la plaque de cuisson

Pièces et accessoires

Figure 1 - Pièces





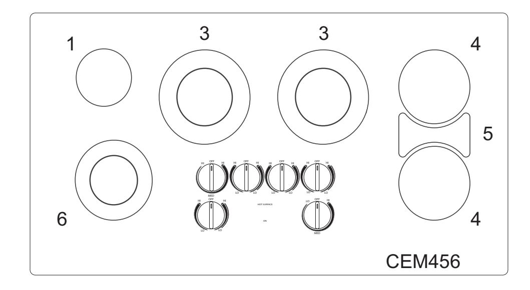


Tableau 1 : modèles de plaque de cuisson

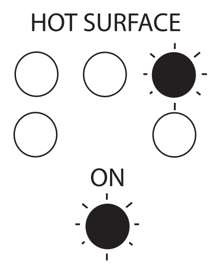
N°	Type	Dimensions	Watt
1	Simple	6 po (160 mm)	1200 W
2	Jumelé	5 po/ 8 po (120/195 mm)	750/2200 W
3	Jumelé	7 po/ 8 po (140/230 mm)	1100 / 2500 W
4	Simple	7 po (180 mm)	1800 W
5	Pont	7 po x 16 po (180 x 415 mm)	4000 W
6	Jumelé	5 po / 8 po (120/195 mm)	800 / 1900 W

Voyant marche d'élément

Ce voyant s'allume chaque fois qu'un élément est mis en circuit et demeure allumé tant que les éléments ne sont pas mis hors circuit.

Le voyant marche est situé devant les boutons de contrôle.

Figure 2 – Voyant marche



Voyant de surface chaude

Chaque élément est doté d'un voyant indiquant lorsque la surface est trop chaude pour le toucher. Ce voyant s'allume automatiquement dans la zone marquée « HOT SURFACE » (surface chaud). Il demeure allumé jusqu'à ce que la zone soit sécuritaire.

Si un voyant de surface est allumé, faire attention en travaillant ou en nettoyant la plaque de cuisson, car elle est chaude.

Boutons de contrôles

L'emplacement de chaque bouton correspond à celui de l'élément chauffant contrôlé. Pour mettre un élément en circuit, POUSSER le bouton et TOURNER dans un sens ou l'autre au réglage désiré.

Grille accessoire sur mesure

Une grille en aluminium anodisé avec fond plat et de format assorti à l'élément pont est disponible. Le modèle AEGRIDDLE est disponible chez le marchand Thermador.

Utilisation de la plaque de cuisson

Avant la première utilisation

- Enlever tout matériel d'emballage et documentation de la surface.
- Pendant que l'appareil est froid, essuyer avec une éponge humide et propre, assécher.
- Appliquer la crème à plaque de cuisson sur la surface. (Voir Entretien et nettoyage pour les instructions.) Essuyer avec un chiffon propre.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations. Cela disparaîtra.
- Des résultats de cuisson optimum dépendent des casseroles appropriées et de l'utilisation (voir Pour obtenir de meilleurs résultats).
- La surface de cuisson conserve la chaleur et demeure chaude jusqu'à 25 à 30 minutes une fois l'élément hors circuit.
- Lire toutes les précautions et le guide d'utilisation et d'entretien avant de faire fonctionner.

Précautions pour une longue durée et une belle apparence

- Un entretien quotidien régulier avec la crème nettoyante protègera la surface et facilitera le retrait des saletés et des dates d'eau.
- La surface en céramique vitrifiée est un matériau durable et résistant aux impacts, mais non incassable si un objet tombe dessus.
- Ne pas utiliser d'aluminium directement sur le verre, il fondra et endommagera la surface.
- Ne pas laisser plastique, papier ou chiffon entrer en contact avec la surface en verre chaude ; ces articles peuvent fondre ou brûler et endommager la surface en verre.

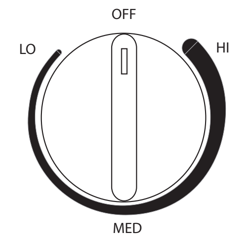
- Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec. Ceci peut endommager la casserole, l'élément et/ou la surface en verre.
- Ne jamais cuire directement les aliments sur le verre.
- Éviter de placer un anneau pour wok, grille ou autre support en métal sur la surface en verre.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface, cela peut l'égratigner.
- Ne pas déposer de casseroles mouillées sur la surface.

Fonctionnement

Éléments radiants

Ce type d'élément utilise un ruban situé sous la surface en céramique vitrifiée pour assurer la chaleur pendant la cuisson. Il y a un nombre infini de réglages entre les positions HI et LO. Des encoches (positions fixes) sont à LO et HI pour définir les réglages de chaleur minimum et maximum. Les éléments radiants font des cycles marche-arrêt par conception (voir Limiteurs de température, ci-dessous).

Figure 3 – Bouton de contrôle radiant



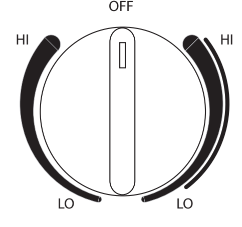
Éléments jumelés

L'élément jumelé consiste en deux éléments rubans radiants dans la même zone. Le petit intérieur ou les deux éléments intérieur et extérieur peuvent être choisis. Il y a des encoches à LO et HI avec réglages infinis entre les deux.

Pour mettre le petit élément intérieur, pousser le bouton de contrôle et le tourner dans le sens contre horaire en suivant la ligne.

Pour mettre les deux éléments intérieur et extérieur en circuit, pousser le bouton de contrôle et le tourner dans le sens horaire en suivant la double ligne.

Figure 4 – Bouton de contrôle d'élément jumelé



Élément pont (modèles 36 et 45 po seulement)

L'élément pont comprend 3 éléments séparés qui fonctionnent de deux façons.

- Utiliser un ou les deux éléments circulaires indépendamment.
- Utiliser les deux éléments circulaires plus l'élément pont simultanément avec un seul contrôle.

Lorsque les 3 éléments sont utilisés, cela crée une zone oblongue laquelle est idéale pour les grilles, rôtissoires, etc. Les casseroles doivent avoir un fond plat et correspondre à la surface de cuisson pont, le plus possible.

Fonctionnement du pont pour modèles CEM365 et CEM 456

Chaque réglage a une encoche à LO et HI.

Pour utiliser les éléments ponts, pousser et tourner le bouton arrière droit dans le sens horaire à tout réglage entre LO et HI. Ce bouton contrôle le fonctionnement des éléments avant droit, arrière droit et pont.

Pour utiliser l'élément arrière droit, pousser et tourner le bouton dans le sens contre horaire à tout réglage entre LO et HI.

Pour utiliser l'élément avant droit, pousser et tourner le bouton avant droit dans un sens ou dans l'autre au réglage désiré.

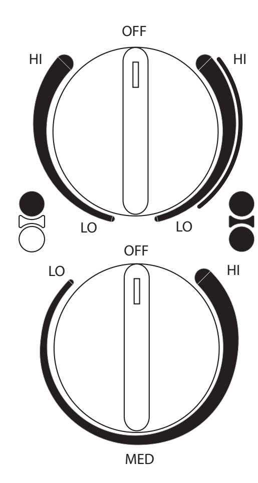


Figure 5 - Bouton de contrôle pont

Limiteurs de température

Chaque élément radiant est doté de son capteur afin de protéger la surface en verre des températures élevées extrêmes. Les limiteurs fonctionnent automatiquement en faisant un cycle à l'élément quel que soit le réglage de cuisson.

Quoique le cycle est normal, une des conditions suivantes peut activer le limiteur et faire faire un cycle marche-arrêt plus souvent:

- La base de la casserole n'est pas tout en contact avec la surface chauffante (à cause de voilage ou base inégale).
- La casserole est trop petite pour le format d'élément.
- La casserole a chauffé à sec.
- Le matériau ou la forme de la casserole transfert lentement la chaleur.

Chaleur conservée



ATTENTION : la surface en verre conserve la chaleur et demeure chaude une fois le ou les éléments sont mis hors circuit. La chaleur conservée peut être utilisée pour maintenir les aliments à une température de service pendant un cour moment.

Remarque pour la plaque de cuisson blanche

Lorsqu'un élément est chaud, il y a une teinte verte pâle à la surface. Ceci est normal et disparaîtra après quelques minutes lorsque la surface refroidit.

Pour obtenir de meilleurs résultats

Utilisation de Casseroles appropriées

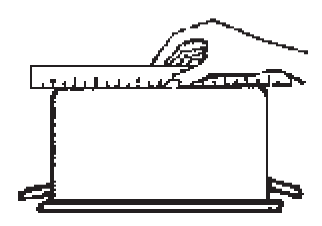
Caractéristiques

Le choix des casseroles peut agir directement sur la vitesse et l'uniformité de la cuisson. Pour de meilleurs résultats, choisir des casseroles ayant les caractéristiques suivantes:

Fond plat
Lorsqu'une casserole est chaude, le fond doit reposer uniformément sur la surface sans ballotter. Des casseroles de calibre moyen à robuste, à fond plat sont idéales.

Pour vérifier le plat de la casserole :
Mettre la casserole à l'envers sur le plan de travail et déposer une règle contre le fond; ils doivent être un contre l'autre.

Figure 6 – Vérification du plat



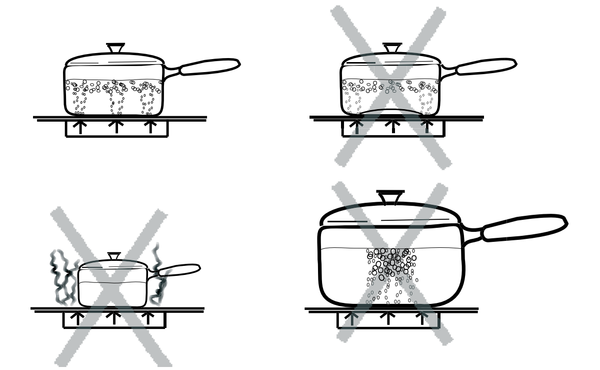
Un autre test simple pour déterminer la distribution uniforme de la chaleur dans le fond de la casserole, est de mettre 1 po (25,4 mm) d'eau dans la casserole. Amener à ébullition et observer l'emplacement des bulles lorsque l'eau commence à bouillir. Dans une casserole à fond plat approprié, les bulles sont uniformes.

Diamètre
Le fond de la casserole doit couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé. Il peut dépasser de 1 po (25,4 mm) tout autour.

Couvercle hermétique
Un couvercle réduit le temps de cuisson en gardant la chaleur dans la casserole.

Casseroles spéciales
Les casseroles spéciales comme les grilles, rôtissoires, cuiseurs, woks, bain-marie, etc. doivent avoir les mêmes caractéristiques que susmentionnées. (Utiliser seulement un wok à fond plat.) Ne jamais poser un support, tel un anneau à wok sur la surface de cuisson.

Figure 7 – Utilisation adéquate





ATTENTION:

- Les aliments emballés dans l'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface en céramique vitrifiée ; l'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.
- Plastique, papier et chiffon peuvent fondre ou brûler lorsqu'en contact avec la surface chaude. Ne pas laisser ces articles entrer en contact avec la surface chaude.
- Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec. Ceci peut endommager de façon permanente la casserole, l'élément et le verre de la plaque de cuisson.

Tableau de cuisson

Tous ces réglages sont recommandés sans préchauffer l'élément. Utiliser ce tableau comme guide. Les réglages de chaleur recommandés ici sont en fonction d'une source d'alimentation de 240 volts. Si l'appareil est branché sur le 208 volts, le même réglage de chaleur s'applique mais les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. Une gamme de réglages est donnée car le réglage réel dépend :

1. type et qualité de la casserole
2. type, quantité et température des aliments
3. élément utilisé
4. préférences du cuisinier.

Tableau 2 : Tableau de cuisson – réglages de chaleur

Type d'aliments	Réglages de chaleur
Fondre beurre/chocolat	LO
Sauces délicates Terminer le riz Mijoter sauce avec beurre et jaune d'oeuf	LO à MED
Bacon Cuire légumes, poisson, bouillons Oeufs frits, brouillés Terminer céréales, pâtes Lait Crêpes Pouding Mijoter viandes Légumes, poisson, bouillons à la vapeur Friture à la poêle Sauces spaghetti Légumes sautés Viandes à ragoût, soupes	MED
Braiser viandes Viande, poisson frits à la poêle, Faire sauter Brunissage rapide, saisir viande Ébullition rapide	MED à HI
Bouillir l'eau pour légumes, pâtes, riz, etc.	HI

Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage

L'entretien est facile lorsque des étapes préventives sont prises. Par exemple, appliquer une petite quantité de crème nettoyante (fournie avec l'appareil) quotidiennement. Ceci assure une couche protectrice qui facilite le retrait des taches d'eau ou des éclaboussures d'aliments. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices de ce nettoyant. Il doit être appliqué avant chaque utilisation. Utiliser un chiffon propre et appliquer la crème avant chaque utilisation pour enlever la poussière ou les marques de métal survenant entre les utilisations.

Nettoyage quotidien

Boutons de contrôle

Tirer vers le haut pour enlever. Insérer une serviette sous le bouton et tenir les bords de la serviette ensembles. Avec la serviette, tirer. Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et assécher. Ne pas faire tremper !

Nettoyants recommandés

- Crème nettoyante pour plaque de cuisson - (fournie avec l'appareil) - cette crème enlève la poussière et donne une pellicule protectrice qui facilite le retrait des taches d'eau ou des éclaboussures. La température de la plaque de cuisson réduit les qualités protectrices. Elle doit être appliquée avant chaque utilisation pour éviter que les éclaboussures et les particules d'aliments de cuire à la surface. Utiliser une petite quantité ; appliquer sur un essuie-tout propre ou un chiffon. Essuyer la surface et frotter avec une serviette propre. Utiliser QUOTIDIENNEMENT.
- BonAmi® : rincer et assécher.
- Soft Scrub® (sans javellisant) : rincer et assécher.
- Vinaigre blanc : rincer et assécher.
- Grattoir à lame de rasoir (emballé avec l’appareil)

Les nettoyants recommandés indiquent le type et cela ne constitue pas un endossement.

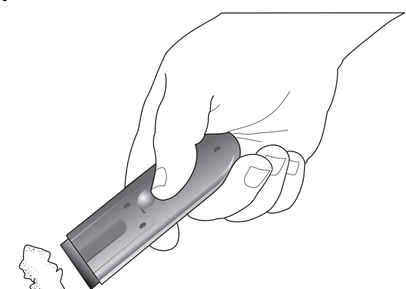
Nettoyants à éviter

- Nettoyants à verre contenant de l’ammoniaque ou du chlore. Ces ingrédients peuvent égratigner ou tacher de façon permanente la plaque de cuisson.
- Nettoyants caustiques pour fours tels Easy Off® peuvent égratigner la surface.
- Nettoyants abrasifs
- Tampons à récurer en métal et éponges à récurer tels Scotch Brite® peuvent égratigner et/ou laisser des marques.
- Tampons à récurer avec savon tels SOS® peuvent égratigner la surface.
- Nettoyants en poudre contenant du javellisant avec chlore peuvent tacher de façon permanente la surface.
- Produits inflammables tels liquides à briquet ou WD-40.

Techniques quotidiennes

1. Nettoyer la surface lorsque complètement refroidie sauf pour ce qui suit : enlever sucre, sirop sucré, produits avec tomates et lait immédiatement avec le grattoir à lame.

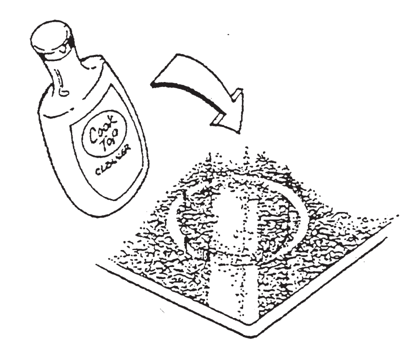
Figure 8 - Grattoir



ATTENTION : Ne pas utiliser de nettoyant sur le verre pendant que la surface est chaude ; utiliser seulement le grattoir à lame. Les émanations peuvent être nocives pour la santé. Le nettoyant chauffé peut attaquer chimiquement et endommager la surface.

2. Essuyer les éclaboussures avec une éponge ou un essuie-tout humide. Rincer et assécher. Utiliser du vinaigre blanc si des taches demeurent. Rincer.

Figure 9 - Crème nettoyante



3. Appliquer une petite quantité de crème nettoyante pour plaque de cuisson. Lorsque sèche, essuyer la surface avec un essuie-tout ou un chiffon propre.

Directives de nettoyage

Tableau 3 : tableau d'entretien spécial

Type de saleté	Solution possible
Sucre, sirop sucré, déversements contenant lait ou tomates, pellicule plastique ou aluminium fondus. Ceci doit être IMMÉDIATEMENT ENLEVÉ. Enlever ces types de déversements pendant que la surface est chaude à l'aide du grattoir à lame seulement. S'assurer qu'une nouvelle lame est utilisée.	Sinon cela peut causer des dommages permanents à la surface. Retirer la casserole et fermer l'élément. • Avec des moufles à four, tenir le grattoir à un angle de 30°, faire attention à ne pas égratigner le verre. Repousser les saletés hors de la zone chaude. • Une fois la surface refroidie, enlever les résidus et appliquer la crème nettoyante pour plaque de cuisson.
Aliments brûlés, rayures foncées et taches	• Amollir en déposant une éponge ou un essuie-tout mouillé sur les taches, laisser environ 30 minutes. • Utiliser un tampon en plastique et la crème nettoyante ou utiliser le grattoir. Rincer et assécher.
Éclaboussures de graisse	• Utiliser une éponge ou un chiffon savonneux pour enlever la graisse, rincer et assécher. Appliquer la crème nettoyante.
Marques de métal, taches irisées	• Les casseroles à fond en aluminium, cuivre ou acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traiter immédiatement dès que la surface a refroidi avec la crème nettoyante. Si les marques sont tenaces, utiliser un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec un essuie-tout humide. Rincer et appliquer de nouveau la crème. Sinon ces marques peuvent devenir très difficiles à enlever
Taches d'eau calcaire Liquides chauds égouttés sur la surface	• Les minéraux dans l'eau peuvent se transférer sur la surface et faire des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et assécher. Appliquer la crème nettoyante. Enlever les déversements et les taches avant d'utiliser la plaque de cuisson de nouveau.
Égratignures sur la surface Il peut y avoir de petites égratignures sur la surface qui ne modifient pas le rendement. À la longue, elles deviendront plus lisses et moins évidentes en utilisant quotidiennement la crème nettoyante.	• Appliquer la crème nettoyante avant utilisation pour enlever les saletés et/ou assaisonnement. • Peuvent être réduites en utilisant des casseroles à fond lisse, propre et sec. Utiliser la crème nettoyage pour plaque de cuisson. **Attention : les bagues en diamant peuvent égratigner la surface.**

Service

Avant d’effectuer un appel de service

Avant d’effectuer un appel de service, vérifier les points suivants pour éviter des frais inutiles.

Tableau 4 : guide de dépannage

Question	Solution suggérée
Éléments faisant des cycles à réglage élevé	Ceci est normal. Le limiteur de température fonctionne automatiquement pour protéger la surface en céramique vitrifiée des dommages causés par des températures extrêmes.
Éléments faisant des cycles souvent	• Casserole voilée et ne faisant pas contact avec la surface. • Diamètre de casserole trop petit pour le format d’élément. • Casserole chauffée à sec. • Matériaux de casserole mauvais conducteur de chaleur qui transfert trop lentement
Légère odeur lorsque l’élément est mis en circuit	• Ceci est normal et disparaîtra avec l’usage
Les contrôles ne se mettent pas en circuit	• Vérifier l’alimentation ; un fusible est peut-être grillé ou le coupe-circuit déclenché. • Vérifier l’alimentation.
Lames de rechange pour le grattoir	• Le grattoir est fourni avec une lame à côté simple en acier inoxydable. Utiliser le même type pour le remplacement.
Résultats de cuisson non escomptés	• Appareil non de niveau. • Casserole non appropriée pour la surface utilisée. • Casserole de type ou de format non recommandé.
Teinte verte sur verre blanc	• Ceci est normal et disparaîtra lorsque la surface refroidie.

Plaque signalétique

À des fins de références, la plaque signalétique figure à la fin du guide.

Comment obtenir un service

Pour un service autorisé ou de l’information sur les pièces, téléphoner ou écrire à l’adresse indiquée au verso de la page couverture.

Nous désirons la satisfaction du client. Si un problème survient et qu’il ne peut être résolu à la satisfaction du client, nous le laisser savoir. Que ce soit par écrit ou téléphone, indiquer les numéros de modèle et de série, la date d’achat d’origine ou d’installation.

Garantie

Garantie complète d'un an

Pendant un an à compter de la date d'installation ou de la date d'occupation pour une nouvelle résidence non précédemment occupée, toute pièce qui présente un défaut pendant un usage domestique normal sera réparée ou remplacée sans frais. Conserver tout document indiquant la date d'installation/occupation. Thermador paiera les frais de réparation, main-d'oeuvre et pièces de rechange présentant un défaut de matériaux ou de fabrication. Le service doit être assuré par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales.

Garantie limitée de trois ans

Couvre de la seconde à la quatrième année de la date d'installation. Thermador remplacera la surface en céramique vitrifiée de la plaque de cuisson pour un bris causé par choc thermique (changement soudain de température) pendant une période de trois ans suivant l'expiration de la garantie complète.

Ce qui n'est pas couvert

1. Service par une agence non autorisée. Dommages ou réparations à cause d'un service effectué par une agence non autorisée ou de pièces non autorisées.
2. Visites de service pour : montrer comment utiliser l'appareil. Correction d'installation. Le consommateur est responsable afin d'assurer le câblage électrique et/ou autres services utilitaires. Réenclenchement de coupe-circuit ou remplacement de fusibles.
3. Dommages résultats d'accident, modification, mauvaise utilisation, abus, installation inadéquate ou installation non conforme aux codes électriques ou de plomberie, rangement inadéquat de l'appareil.
4. Réparations à cause d'une utilisation autre qu'un usage domestique normal.
5. Toute visite de service et frais de main-d'oeuvre pendant la garantie limitée.

Application de la garantie

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans les résidences familiales normales ; elle ne couvre pas les utilisations commerciales.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et gardés dans les 50 états des É.-U., district de Columbia et au Canada. La garantie s'applique si le propriétaire déménage pendant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur d'origine pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire sera couvert jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur d'origine.

THERMADOR N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, par conséquent les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas.

Contenido

¿Preguntas?

1-800-735-4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¡Estamos a sus ordenes!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad

ADVERTENCIA: Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. El hecho de no observar exactamente la información contenida en este manual puede causar un fuego o explosión, dañar la propiedad o causar lesiones o la muerte. Para reducir el riesgo de un fuego, descarga eléctrica o sufrir lesiones, observe estas precauciones:

Seguridad general

- Un técnico calificado debe instalar la parrilla y conectarla a tierra.
- No use la parrilla cuando esté rota. En caso que se rompa la parrilla, las soluciones de limpieza y los derrames alimenticios pueden penetrar la parrilla rota y crear el riesgo de una descarga eléctrica. Contacte a un técnico calificado de inmediato.
- No guarde o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- Este aparato está diseñado solamente para el uso casero normal. Vea la garantía. Contacte al fabricante si tiene alguna pregunta.
- Siempre tenga un detector de humo funcional cerca de la cocina.
- Nunca use la parrilla para calentar una habitación.
- Nunca se deben dejar solos a los niños en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la parrilla.
- Cuando los niños llegan a la edad para hacer uso de la parrilla, se les debe dar instrucciones sobre prácticas seguras.
- No almacene cosas de interés para los niños arriba de la parrilla o en la parte trasera de ésta.
- No guarde materiales inflamables arriba o cerca de la parrilla.
- En el caso de encenderse la ropa personal, échese al piso y dése vueltas de inmediato para extinguir las llamas.
- Nunca permita que la ropa, agarraderas u otros materiales inflamables tengan contacto con las superficies calientes.
- No limpie la parrilla mientras que esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente.
- Apague las llamas de incendios alimenticios, que no son de grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua con incendios alimenticios.
- No permita el contacto de papel de aluminio, plástico, papel o tela con un elemento superficial. No permita que se sequen las ollas hirviendo.
- No repare o reemplace ninguna parte de la parrilla a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Todo servicio demás debe ser realizado por un técnico calificado.
- No use papel de aluminio para forrar alguna parte de la parrilla.
- Si la parrilla está cerca de una ventana, asegúrese que las cortinas no cuelguen encima o cerca de los elementos; se podrían encender.
- Cuando usa la parrilla: No toque las unidades superficiales o el área alrededor de éstas.
- Use solamente guantes o agarraderas secas para las ollas; agarraderas húmedas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor.
- Nunca deje la parrilla sin atención cuando cocine con alto calor. Los derrames causan humo y se puede encender la grasa derramada.
- Siempre posicione las agarraderas de los utensilios hacia dentro, de modo que no se extiendan sobre las áreas de trabajo cercanas, los elementos o el borde de la parrilla.
- Use ropa adecuada. Nunca debe usar ropa holgada o mangas que cuelgan flojas cuando cocine.
- Use solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico refractario, cerámica, barro u otros vidriados que están disponibles para el uso con la parrilla.
- Prenda el ventilador de la campana cuando flamee alimentos.

- Apague las llamas con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal, luego apague el elemento. Tenga cuidado y evite quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacúe el lugar y llame a los bomberos.
- No use agua, incluyendo trapos o toallas húmedas con un incendio de grasa. Puede resultar una explosión violenta de vapor.
- Nunca levante una olla en llamas. Se puede quemar.



ADVERTENCIA: Para evitar una descarga eléctrica antes de dar servicio a la parrilla, apague la corriente en el panel de servicio y bloquee este panel para evitar que se prenda accidentalmente.

Extinguidores de fuego

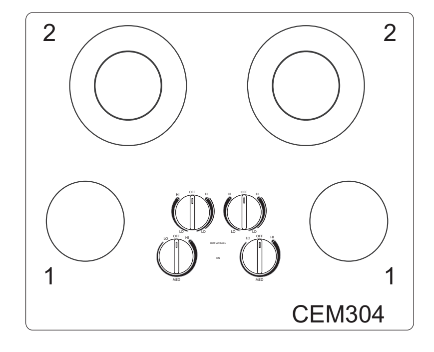
Use un extinguidor de fuego solamente cuando:

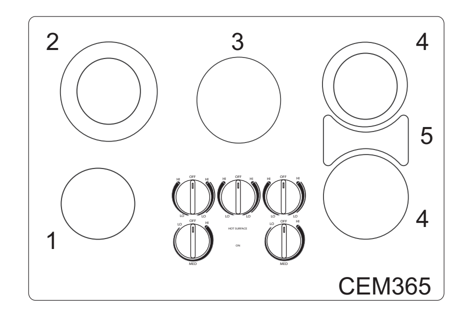
- Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
- El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
- Se está llamando a los bomberos.
- Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia la salida.

Acerca de la parrilla

Partes y accesorios

Figura 1 - Partes





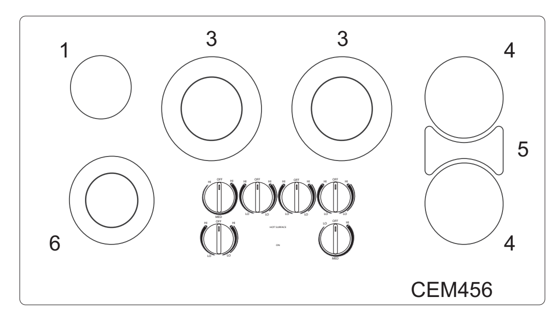


Tabla 1: Modelos de parrillas

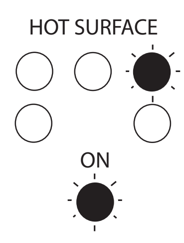
#	Tipo	Tamaño	Potencia
1	Sencilla	6" (160 mm)	1200 W
2	Doble	5" / 8" (120/195 mm)	750/2200
3	Doble	7” / 8” (140/230 mm)	1100 / 2500 W
4	Sencilla	7” (180 mm)	1800 W
5	Puente	7” x 16” (180 x 415 mm)	4000 W
6	Doble	5” / 8" (120/195 mm)	800 / 1900 W

Luz indicadora de 'Encendido' del elemento

Se prende la luz indicadora de "Encendido" cada vez que se prende un elemento. La luz queda prendida hasta que se apaguen todos los elementos.

La luz de "Encendido" se encuentra en frente de las perillas de control.

Figura 2 - Indicador de encendido



Luz indicadora de superficie caliente

Cada elemento viene con una luz indicadora de calor para mostrar cuando la superficie de cocinar queda demasiado caliente para tocarla. La luz indicadora se prende en forma automática en el área marcada HOT SURFACE (SUPERFICIE CALIENTE). La luz permanece prendida hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura para tocarla.

Cuando se prende una luz de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la parrilla, ya que ésta aún puede estar muy caliente.

Perillas de control

La colocación de cada perilla corresponde al la colocación del elemento calentador que ésta controla. Para girar cualquier elemento, Empuje sobre la perilla y gírela en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.

Asador de accesorio

Hay disponible un asador de aluminio anodizado con una base plana que abarca los elementos puente. El asador de accesorio, Modelo AEGRIDDLE, está disponible con su distribuidor local de Thermador.

Usar la parrilla

Antes de usar la parrilla por primera vez

- Quite todo el material de empaque y la literatura de la superficie de la parrilla.
- Estando fría, límpie la parrilla con una esponja limpia, húmeda y séquela.
- Aplique la crema de limpieza para la parrilla (Cooktop Cleaning Creme®) que se incluye con la parrilla. Saque brillo con un trapo limpio. (Vea la sección de cuidado y limpieza abajo para instrucciones del cuidado diario.)
- Durante los primeros usos puede haber un ligero mal olor; esto es normal y desaparecerá.
- Resultados óptimos de cocinar dependen de seleccionar y usar los utensilios correctos (vea la sección Sacar el mayor provecho de su parrilla).
- La superficie de cocinar retiene el calor y permanece caliente hasta 25 o 30 minutos después de apagar los elementos.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el manual de uso y cuidado antes de operar la parrilla.

Precauciones para una larga vida y una buena apariencia de la superficie

- El cuidado diario, regular con la crema de limpieza (Cooktop Cleaning Creme®) protegerá la superficie y facilitará la eliminación de manchas de agua y residuos de alimentos.
- La superficie de vidrio cerámico es un material duradero resistente al impacto pero sí se puede romper cuando se deja caer encima una olla u otro objeto.
- No use papel de aluminio directamente sobre el vidrio; se puede derretir y dañar la superficie de vidrio.
- No permita que plástico, papel o tela tenga contacto con la superficie caliente de vidrio; se pueden derretir o quemar estas cosas y dañar la superficie de vidrio.

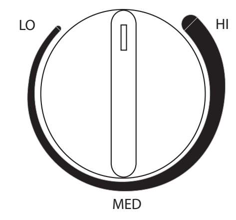
- No permita que las ollas hiervan hasta quedar secas. Esto puede dañar la olla, el elemento y/o la parrilla.
- Nunca cocine los alimentos directamente sobre el vidrio.
- Evite colocar un anillo de soporte para wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie de vidrio.
- No use la superficie de vidrio para cortar cosas.
- No deslice las ollas encima de la superficie de cocinar; esto puede rayar el vidrio.
- No coloque ollas húmedas sobre la superficie de vidrio.

Operación

Elementos radiantes

Este tipo de elemento eléctrico usa una cinta de alambre ubicada debajo de la superficie de vidrio cerámico que genera el calor para cocinar. Hay un número infinito de ajustes de calor entre las posiciones LO (Baja) y HI (Alta). Hay topes (posiciones fijas) en LO y HI para definir los máximos y los mínimos ajustes de calor. Los elementos radiantes están diseñados para prender y apagarse en forma cíclica. (Vea Reguladores de temperatura, abajo.)

Figura 3 -Perilla de control radiante



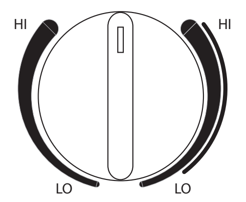
Elementos dobles

El elemento doble consiste en dos elementos radiantes de cinta dentro de la misma área para calentar. Se puede seleccionar ya sea el elemento interior o ambos elementos, el interior y el exterior para ser utilizados. Hay topes en LO y HI con ajustes infinitos entre éstos.

Para prender el pequeño elemento interior, empuje sobre la perilla de control y gírela en sentido contrario del reloj siguiendo el gráfico de una línea.

Para prender ambos elementos juntos (el elemento interior y el exterior), empuje sobre la perilla de control y gírela en sentido del reloj siguiendo el gráfico de la doble línea.

Figura 4 - Perilla de control del elemento doble



Elemento puente (solamente modelos de 36" y 45")

El elemento puente consiste en 3 elementos separados que se pueden utilizar de dos formas diferentes:

- Usar cualquiera de los dos o ambos elementos circulares en forma independiente.
- Usar ambos elementos circulares más el elemento puente al mismo tiempo con un solo control.

Cuando se usan los 3 elementos juntos, esto crea un área de calentamiento alargado. Esta forma alargada es ideal para asadores, tostadores abiertos y sartenes para escalfar. Las ollas deben tener un fondo plano y coincidir con el área del elemento puente para cocinar lo más cerca posible.

Operaciones del elemento puente para los modelos CEM365 y CEM 456

Cada ajuste de cambio tiene un tope en LO y HI.

Para usar los elementos puente, empuje sobre la perilla trasera derecha y gírela en sentido del reloj a cualquier ajuste entre LO y HI. Esta perilla ahora controla la operación del elemento delantero derecho, trasero derecho y del elemento puente juntos.

Para usar solamente el elemento trasero derecho, empuje sobre la perilla y gírela en sentido contrario del reloj a cualquier ajuste entre LO y HI.

Para usar solamente el elemento delantero derecho, empuje sobre la perilla delantera derecha y gírela en cualquier dirección al ajuste de calor deseado.

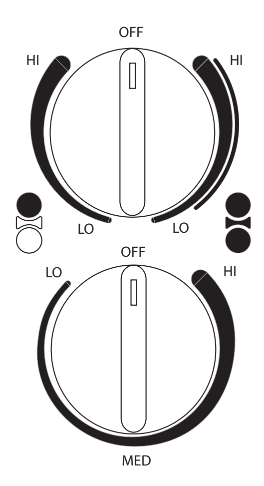


Figura 5 - Perilla de control del elemento puente

Reguladores de temperatura

Cada elemento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de vidrio contra temperaturas extremas. Los reguladores funcionan automáticamente al prender y apagar el elemento sin importar el ajuste para cocinar.

Aunque el ciclo de prender y apagar es normal, cualquiera de las siguientes condiciones puede activar el regulador y causar que se prenda y se apague el elemento más de lo normal:

- La base de la olla no hace contacto completo con la superficie caliente (debido a una base deformada o poco uniforme).
- La olla está muy pequeña para el tamaño del elemento.
- La olla se secó hirviendo.
- El material o la forma de la olla transfiere el calor lentamente.

Calor retenido



PRECAUCIÓN: La superficie de vidrio para cocinar retiene el calor y permanece caliente después de apagar el elemento(s). Se puede usar el calor retenido para conservar calientes los alimentos a temperaturas de servir por un breve período de tiempo.

Nota para propietarios de parrillas blancas

Cuando un elemento está caliente, se ve una luz verde en la superficie de cocinar. Esto es normal y desaparece trás algunos minutos a medida que se enfría la superficie.

Sacar el mayor provecho de su parilla

Usar utensilios apropiados de cocina

Características de los utensilios de cocina

La selección de ollas afecta directamente la velocidad y uniformidad del proceso de cocinar. Para lograr mejores resultados, seleccione ollas con las siguientes características:

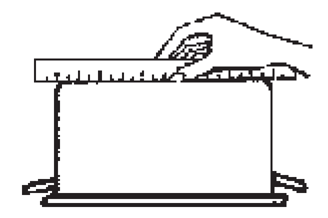
Bases planas

Cuando se calienta una olla, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin moverse (balancearse). Ollas planas de peso mediano a alto son las mejores.

Comprobar lo plano de sus ollas:

Voltee la olla sobre la cubierta y coloque una regla plana contra el fondo de la olla. El fondo de la olla y el borde recto de la regla deben estar al ras uno contra el otro.

Figura 6 - Comprobar lo plano de las ollas



Otra prueba sencilla para determinar la distribución térmica uniforme sobre el fondo de las ollas es poner 1” (25.4mm) de agua en la olla. Hervir el agua y observar la ubicación de las burbujas a medida que el agua comienza a hervir. Una buena olla plana tendrá una distribución homogénea de burbujas en toda la superficie del fondo.

Diámetro

La base de la olla debe cubrir o igualar el diámetro del elemento que se está usando. Las ollas pueden rebasar el área del elemento por 1” (25.4 mm) en total.

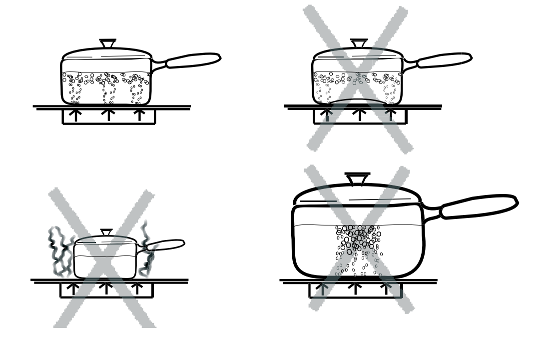
Tapa muy ajustada

Una tapa acorta el tiempo de cocinar al mantener el calor dentro de la olla.

Ollas especiales

Ollas especiales como asadores, tostadoras, ollas de presión, woks, enlatadoras con baño de agua y enlatadoras de presión deben tener las mismas características que se describen arriba. (Use sólo un wok con fondo plano.) Nunca coloque un anillo de soporte como para wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie de vidrio.

Figura 7 - Utensilios apropiados de cocina





PRECAUCIÓN:

- No se deben colocar alimentos empacados en papel de aluminio directamente sobre la superficie de vidrio cerámico para cocerlos; se puede derretir el papel de aluminio y causar daños permanentes.
- Plástico, papel y tela pueden derretirse o quemarse cuando tienen contacto con una superficie caliente. No permita que estas cosas tengan contacto con la superficie caliente de vidrio cerámico.
- No permita que las ollas se sequen hirviendo. Esto puede dañar la olla, el elemento y el vidrio de la parrilla en forma permanente.

Tabla para cocinar

Se recomiendan todos estos ajustes sin precalentar el elemento. Use esta tabla como una guía. Los ajustes de calor que se recomiendan en esta página se basan en una fuente de alimentación de 240 voltios. Si su parrilla está conectada a 208 voltios, aplican los mismos ajustes de calor, pero tal vez los alimentos toman un poco más de tiempo para terminar el proceso de cocinarse. Se lista una gama de ajustes de calor porque el ajuste verdadero depende de:

1. tipo y calidad de la olla
2. tipo, calidad y temperatura del alimento
3. elemento utilizado; y
4. las preferencias del cocinero.

Tabla 2: Tabla para cocinar - ajustes de calor

Tipo de alimento	Ajustes de calor
Derretir mantequilla/chocolate	LO
Salsas delicadas Terminar arroz Hervir salsas con matequilla y yema a fuego lento	LO a MED
Tocino Cocer verduras, pescado, caldos Huevos fritos o revueltos Terminar cereales, pasta Leche Panqués Pudín Hervir carnes a fuego lento Cocer verduras, pescado, caldos a vapor Freir en sartén Salsas de espaguetis Verduras sofreidas Guisar carne, sopas	MED
Estofar carne Freir carne, pescado en el sartén Freir en poco aceite Dorar carnes rápidamente Hervir rápidamente	MED a HI
Hervir agua para verduras, pasta, arroz, etc.	HI

Cuidado y Limpieza

Cuidarla antes de usarla

El cuidado es fácil cuando se toman pasos preventivos. Por ejemplo, aplique una cantidad pequeña de Crema para Limpieza de Parrillas (Cooktop Cleaning Creme®) (incluida con la parrilla) diariamente. Esto proporciona una película de protección que facilita la eliminación de las manchas de agua o salpicaduras. La temperatura de la superficie para cocinar reduce las cualidades de protección de la crema de limpieza. Se debe volver a aplicar antes de cada uso. Use un trapo limpio y aplique la crema para limpieza de parrillas antes de cada uso para eliminar polvo o marcas metálicas que puedan presentarse en la superficie de la cubierta entre los usos.

Prácticas de limpieza diaria

Perillas de control

Jale las perillas para arriba para quitarlas. Ponga una toalla abajo de la perilla y mantenga unidos los bordes de la toalla. Usando la toalla como apoyo, jale hacia arriba. Limpie con un trapo caliente, jabonoso, enjuague y seque. No las remoje!

Detergentes recomendados

- Crema para limpieza de parrillas (Cooktop Cleaning Crème®) - (se incluye con la parrilla) - Esta crema quita suciedades y proporciona una película de protección que facilita la remoción de manchas de agua y de salpicaduras de restos alimenticios. La temperatura de la superficie de cocinar reduce las cualidades de protección de este limpiador. Se debe reaplicar antes de cada uso para evitar que se peguen las salpicaduras y las partículas pequeñas de alimentos en la superficie con el calor. Use solamente una cantidad pequeña; aplique a una toalla limpia de papel o a un trapo. Limpie la superficie con esta toalla y saque brillo después con una toalla limpia y seca. Use diariamente.
- Use solamente una cantidad pequeña; aplique a una toalla limpia de papel o un trapo. Limpie la superficie y saque brillo con una toalla limpia de papel.
- BonAmi®: enjuagar y secar.
- Soft Scrub® (sin blanqueador); enjuagar y secar.
- Vinagre: enjuagar y secar.
- Rasquete con navaja de rasurar (incluido con la parrilla)

Los limpiadores recomendados indican un tipo de limpiador y no constituyen una promoción.

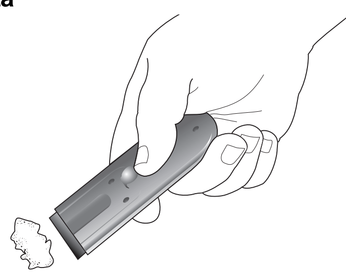
Evitar estos detergentes

- Limpiadores para vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden atacar o manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores cáusticos de horno como Easy Off® pueden atacar la superficie de la parrilla.
- Limpiadores abrasivos
- Esponjillas metálicas y esponjas para fregadero como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas metálicas.
- Esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.
- Limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

Técnicas de limpieza diaria

1. Limpie la superficie cuando esté totalmente fría con la siguiente excepción: quite Azúcar Seca, Jarabe Seco, Productos de Jitomate y Leche de inmediato con la rasqueta con navaja de rasurar.

Figura 8 - Rasqueta

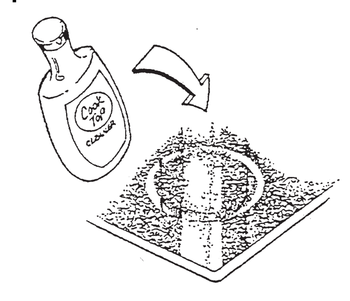




PRECAUCIÓN: No use ningún tipo de limpiador sobre el vidrio mientras que la superficie esté caliente; use sólo la rasqueta con navaja de rasurar. Los humos que se producen pueden ser peligrosos para su salud. Calentar el detergente puede producir un ataque qúmico y dañar la superficie.

2. Limpie las salpicaduras con una esponja limpia, húmeda o con una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre si la mancha permanece; enjuague.

Figura 9 - Crema de limpieza



3. Aplique una pequeña cantidad de la crema de limpieza para la parrilla. Cuando esté seca, saque brillo a la superficie con una toalla limpia de papel o un trapo.

Consejos de limpieza

Tabla 3: Tabla de cuidado especial

Tipo de suciedad	Posible solución
Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o jitomate. Película de plástico o papel de aluminio derretido. Todas estas cosas se deben QUITAR DE INMEDIATO. Quite estos tipos de derrames solamente cuando la superficie está caliente usando la rasqueta con navaja de rasurar. Asegúrese de usar una rasqueta nueva, filosa.	El hecho de no quitar estas suciedades de inmediato puede dañar la superficie en forma permanente. • Quite la olla (sartén) y apague el elemento. • Usando un guante para horno, mantenga la rasqueta a un ángulo de 30^{o}, teniendo cuidado de no dañar o raspar el vidrio. Quite la suciedad del área caliente. • Después de que se haya enfriado la superficie, quite los residuos y aplique la Crema de limpieza (Cooktop Cleaning Creme®).
Restos quemados de comida, rayas oscuras, y manchas	• Suavice colocando una toalla de papel o esponja húmeda encima de la suciedad por 30 minutos. • Use un rastrillo de plástico y crema para limpieza de parrillas o use la rasqueta con navaja de rasurar. Enjuague y seque.
Salpicaduras grasosas	• Use una esponja o un trapo jabonoso para quitar grasa; enjuague cuidadosamente y seque. Aplique crema para limpieza de parrillas.
Marcas metálicas: Tono iridiscente	• Ollas con base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trate la superficie de inmediato, después de que se haya enfriado, con la Crema para Limpieza de Parrillas. Si esto no quita las marcas metálicas, intente usar un abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla húmeda de papel. Enjuague y vuelva a aplicar la crema. Si no quita las marcas metálicas antes del siguiente calentamiento, dificulta mucho su remoción posterior.
Manchas de Agua Dura Líquidos calientes para cocinar vertidos en la superficie	• Los minerales en algunos tipos de agua pueden ser transferidos a la superficie y causar manchas. Debe usar vinagre blanco no diluido, enjuagar y secar. Vuelva a acondicionar con la crema para limpieza de parrillas. Quite la comida rebosada durante el proceso de cocinar y las manchas, antes de volver a usar la parrilla.
Raspaduras en la superficie Se pueden esperar raspaduras pequeñas en la superficie del vidrio, pero éstas no afectan el trabajo de cocinar. Con el tiempo, las raspaduras pequeñas se vuelven más suaves y menos visibles con el uso diario de la Crema para limpieza de parrillas.	• Aplique la crema de limpieza antes de usar la parrilla para quitar granos arenosos y polvo como sal y condimentos. • Se puede reducir usando ollas con bases que están suaves, limpias y secas antes de cada uso. Use la crema recomendada para limpieza de parrillas diariamente en la parrilla. **Tenga cuidado: Diamantes van a rayar la superficie.**

Servicio

Antes de solicitar servicio

Antes de solicitar servicio, revise estas sugerencias para evitar gastos innecesarios por servicio.

Tabla 4: Tabla para resolver problemas

Pregunta	Solución sugerida
El elemento cicla (se prende y se apaga) en el ajuste de calor más alto	Esto es normal. El regulador de la temperatura opera automáticamente para proteger la superficie de vidrio cerámico de daños debido a extremas temperaturas altas.
El elemento cicla más de lo normal	• La base de la olla está deformada y no hace contacto completo con la superficie de calentar. • El diámetro de la base de la olla es muy pequeño para el tamaño del elemento. • Se secaron los ingredientes en la olla por dejarla hervir demasiado tiempo. • El material de la olla es un mal conductor térmico; el calor se transfiere lentamente
Se puede notar un ligero olor al prender un elemento	• Esto es normal con parrillas nuevas y desaparece después de varios usos
No se prenden los controles de la parrilla	• Revise la fuente de alimentación para ver si se quemó un fusible o si se desconectó el interruptor. • Revise el suministro eléctrico.
Repuestos de las navajas de rasurar para la rasqueta	• La rasqueta viene con navajas de acero inoxidable, de una sola hoja. Use una navaja estándar de una sola hoja como repuesto.
Los resultados de cocción no fueron como se esperaba	• La parrilla no está nivelada. • La olla no cabe en la superficie que se está usando. • El utensilio de cocina no es del tipo o tamaño recomendado.
Color verde sobre vidrio blanco	• Esto es normal y desaparecerá cuando se enfría la superficie.

Placa con información

La etiqueta con la información del número de serie ha sido fijada en la contraportada.

Cómo obtener servicio

Para información sobre servicio autorizado o refacciones, llame al número o escriba a la dirección listada dentro de la contraportada.

Queremos que usted quede satisfecho con su producto. Si ocurre algún problema que no se puede resolver a su entera satisfacción, por favor, déjenoslo saber. Cuando nos escriba o llame, por favor incluya el número de modelo, número de serie y la fecha de la compra original o de la instalación.

Garantía

Garantía completa de un año

Por un año a partir de la fecha de instalación, o la fecha de ocupación para una vivienda nueva, previamente no ocupada, se va a reparar o reemplazar cualquier parte que falle durante el uso doméstico normal sin costo alguno. Guarde su recibo fechado u otra evidencia de la fecha de instalación/ocupación. Thermador® pagará la reparación, mano de obra y partes de repuesto que resulten defectuosas debido al material y la fabricación. El servicio debe ser proporcionado por una agencia de servicio autorizada por la fábrica durante un horario laboral normal.

Garantía limitada de tres años

Cubre el segundo hasta el cuarto año a partir de la fecha de instalación. Thermador® reemplazará la superficie de vidrio cerámico de la parrilla si la rotura se debe a un choque térmico (cambio repentino de la temperatura) durante un período de tres años a partir del vencimiento de la garantía completa.

Qué no está cubierto

1. Servicio por una agencia no autorizada. Daños o reparaciones debido al servicio por una agencia no autorizada o el uso de partes no autorizadas.
2. Visitas de servicio para: Enseñarle cómo usar el aparato. Corregir la instalación. Usted es responsable de la instalación eléctrica y/o de proporcionar las conexiones necesarias. Resetear interruptores de circuitos o reemplazar fusibles.
3. Daños que resultan de accidentes, la alteración, mal uso, abuso, instalación incorrecta o instalación que no está de acuerdo con los códigos eléctricos locales o los códigos de fontanería, o el almacenamiento no apropiado del aparato.
4. Reparaciones debido a un uso diferente al doméstico.
5. Cualquier visita de servicio o gasto de mano de obra durante la garantía limitada.

Aplicación de la garantía

Esta garantía aplica a aparatos utilizados en casas familiares normales; no cubre el uso en situaciones comerciales.

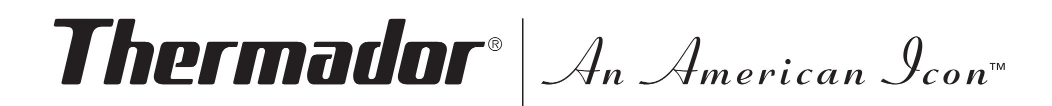
Esta garantía es para productos comprados e instalados en los 50 estados de los E.U.A, el Distrito de Columbia y Canadá. La garantía aplica aún cuando usted decide cambiarse de domicilio durante el período de la garantía. En caso que el comprador original decide vender el aparato durante el período de garantía, el nuevo propietario continúa estando protegido hasta la fecha de vencimiento del período de garantía del comprador original.

THERMADOR® NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES O INCIDENTALES. Algunos estados no permiten excluir o limitar los daños incidentales o consecuenciales, así que la limitación o exclusión de arriba tal vez no aplica para usted. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to installation instructions accompanying product or write Thermador indicating model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the United States for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

For the most up to date critical installation dimensions by fax, use your fax hand-set and call 702/833-3600. Use code #8030.



5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800/735-4328 • www.thermador.com